

RESTAURANT  

---

OLEARIUS



---

## APERITIF

---

### **Sarti Spritz**

Sarti, Prosecco, Sodawasser  
*Sarti rosa ist ein fruchtig-lieblicher Aperitif aus Italien  
mit Blutorange, Mango und Maracuja*

**8,50 / 0,2l**

### **Crémant**

Grand C  
Crémant D´Alsace  
Vintage extra Brut

**9,00 / 0,1l**

---

## SUPPEN & VORSPEISEN

---

### **Carpaccio vom Husumer Rind**

mit Pfefferschmand, gehobeltem Deichkäse vom Hof Backensholz  
und marinierten Blattsalaten

**19,50**

### **Unsere Klassiker:**

#### **Fruchtige Mulligatawny**

vegane indische Currycremesuppe  
mit Mango Chutney pikant abgeschmeckt

**10,50**

#### **Kraftbrühe vom Husumer Rind**

mit Gemüse, Fleischbällchen und Grießkloß

**10,80**

#### **Husumer Krabbensuppe**

mit Cognac abgeschmeckt  
Dillöl und Tönninger Nordseekrabben

**12,90**

---

## FISCHGERICHTE

---

### **Auf der Haut gebratenes Filet vom Skrei**

cremiges Spitzkohlgemüse mit leichter Zitrusnote  
geröstete Kartoffeln von Bauer Lorenzen aus Treia

*-Der Skrei ist ein außerordentlich wohlschmeckender Kabeljau, der nur vor den Lofoten  
in der norwegischen Provinz Nordland gefangen wird-*

**42,50**

### **Wildfang Garnelen in Tempurateig gebacken**

Kräuteraïoli  
gebratenes Paprikagemüse mit jungem Lauch  
hausgemachte Tagliatelle

**38,60**

### **Schleswiger Fischteller**

Filets von Zander, Kabeljau und Lachs  
Rieslingschaumsauce  
sautiertes Gemüse und Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

**36,50**

### **Goldbutt mit Tönninger Krabben und Speck**

zerlassene Butter  
Kartoffeln mit Petersilie und Muskat

**33,00**

*Zu unseren Fischgerichten empfehlen wir:*

<b>2022er</b>	<b>Lugana le Fornaci</b> Denominazione di Origine Controllata Trebiano Weingut Tommasi Viticoltori	<i>Intensive und leuchtend gelbe Farbe und verströmt einen fruchtigen und duftenden Geruch mit Noten von tropischen Früchten, Pfirsich und Grapefruit. Der Geschmack ist trocken und harmonisch mit einer eleganten Frische. Mineralisch und anhaltend im Abgang, mit einem typischen Hauch von Mandel.</i>
	<b>9,00 / 0,2l</b> <b>32,50 / 0,75l</b>	

---

## FLEISCHGERICHTE

---

### **Steakteller Olearius**

Medaillons vom Rinderrücken, Schweinefilet und Poulardenbrust  
Bratenjus mit buntem Pfeffer  
sautiertes Gemüse, Champignons und Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln  
**36,30**

### **Unsere Rumpsteaks vom Husumer Rind:**

**Gutsherren Art  
mit Kräuterbutter und Meerrettich**

**200g / 38,50      250g / 41,90**

oder

**unter einer Zwiebel-Senfkruste**

**200g / 40,70      250g / 44,00**

oder

**gratiniert mit Friesisch Blue vom Biohof Gut Backensholz**

**200g / 40,70      250g / 44,00**

Zu allen Rumpsteaks servieren wir  
geschmorte Zwiebeln, Champignons und Bratkartoffeln

---

## FLEISCHGERICHTE

---

### **Gebratene Filetmedaillons vom Jungschwein**

Cremesauce von Zwiebeln und Friesisch Blue vom Biohof Backensholz  
Brokkoli mit Sesambutter  
geröstete Kartoffeln von Bauer Lorenzen aus Treia  
**35,50**

### **„Saltimbocca vom Bauerngockel“**

**Hähnchenbrust mit luftgetrocknetem Schinken und Salbei gebraten**  
Weißweinsauce  
buntes Möhregemüse mit Knoblauch  
hausgemachte Tagliatelle  
**34,00**

### **Butterzart geschmortes Schaufelstück vom Husumer Rind**

Perlwiebel-Portweinjus  
gebratener Blumenkohl mit Haselnuss und Butterbrösel  
Kartoffel-Röstzwiebelstampf  
**37,50**

*Zu unseren Fleischgerichten empfehlen wir:*

**2021er Ripasso Superiore**

Corvina Veronese,  
Rondinella,  
Sangiovese  
Denominazione di Origine  
Controllata  
Weingut Tommasi  
Viticoltori  
Castelnuovo del  
Garda/Gardasee

**10,50 / 0,2l  
39,50 / 0,75l**

*Dieser Wein hat ein Bouquet  
von Aromen reifer Kirschen  
und Pflaumen, gepaart mit  
Pfeffer, Rosinen und  
schokoladigen Noten.  
Am Gaumen ist der  
Tommasi Valpolicella Ripasso  
Superior DOC kräftig und  
zugleich elegant. Seidige Tannine  
und süße Frucht machen diesen Ripasso  
zum idealen Begleiter.*

---

## OLEARIUS MENÜ

---

Adam Olearius ist Schleswigs berühmtester Reisender und so Namensgeber unseres Hotelrestaurants. Eine im 17. Jahrhundert gedruckte Beschreibung seiner „Moskowitzischen und Persianischen Reise“ ist hier im Restaurant ausgestellt. Die Expedition führte von Schleswig-Holstein über das Baltikum, Moskau, dann die Wolga abwärts, übers Kaspische Meer bis nach Isfahan in Persien. Ziel war es, den äußerst lukrativen Seidenhandel über Schleswig-Holstein zu lenken.

**Unternehmen Sie mit uns diese kulinarisch nachempfundene Reise!**

### *Über die Ostsee*

Gebeizter Ostseelachs mit Knoblauchsrauke und Kretenschnaps  
marinierte Blattsalate und Dill-Senfsauce

\*\*\*

### *In Russland*

Hausgemachte Pelmeni  
mit Sauerrahm und pikant abgeschmecktem Tomatenkompott

\*\*\*

### *Durch die Steppen an der Wolga*

Butterzart geschmorte Keule vom Lamm  
mit Kreuzkümmel, Knoblauch und leichtem Zitrusaroma  
Bratenjus  
geschmorte Paprika und Bulgur mit Rosinen und orientalischen Gewürzen

\*\*\*

### *Am Hof von Isfahan*

Crème von Joghurt und Granatapfelkernen  
mit süßem Basilikumpesto

73,50

**Die Gerichte aus dem Menü sind auch einzeln erhältlich.**

*Zum Menü empfehlen wir:*

**2020er „ES“ ANNO XX**

Qualitätswein b. Anbaugebiete  
Weingut Ellermann-Spiegel  
Deutschland/ Pfalz

12,50 / 0,2l  
42,50 / 0,75l

*Die Cuvée (Cabernet-Sauvignon, Merlot, Syrah) der besten Barrique-Fässer des Weinjahres 2020 steht tief dunkelrot, fast schwarz im Glas. In der betörten Nase eine ausladende, faszinierende Frucht von wilden roten Früchten, Sauerkirschen, süßen Brom- und Blaubeeren, dazu Anklänge an Gewürznelke, Zimt und Vanille. Am Gaumen ein präserter, dichter, konzentrierter, extraktreicher und dennoch wunderbar frischer Wein.*

---

## TYPISCH SCHLESWIG-HOLSTEIN

---

### **Tönninger Spitzkopfaal**

von unserem Fischer über Buchenholz geräuchert  
mit Kräuterröhrei und gebuttertem Kraftbrot

*(als Vorspeise)*

**20,50**

### **Matjesfilets nach Hausfrauen Art**

mit Apfel-Zwiebelsauce, Salatgarnitur

Kraftbrot oder Bratkartoffeln

**20,50**

### **Roastbeef kalt vom Husumer Rind**

rosa gebraten

hausgemachte Remouladensauce

Gewürzgurke, Bratkartoffeln, Salatbouquet

**27,50**

### **Hausgemachtes Sauerfleisch vom Landrasseschwein**

in würzigem Aspik mit Salatgarnitur, rote Zwiebeln

Bratkartoffeln und Senf

**21,80**

### **Schnitzel Holstein**

Schnitzel vom Kalbsrücken in Brotpanade gebraten

mit Spiegelei, Ostseelachs auf Toast mit Meerrettich

grünen Bohnen und Bratkartoffeln

**38,50**

*Baron von Holstein ließ sich Vorspeise und  
Hauptgang gleichzeitig auf einem Teller servieren.*

*Als preußischer Beamter hatte er nie genügend  
Zeit zum Essen. Seine Kreation ist inzwischen ein  
kulinarischer Klassiker.*

---

## VEGETARISCHES / SALATE / BOWLS

---

### **Großer gemischter Salat**

mit feinen Blattsalaten, Gurken, Strauchtomaten  
und hausgemachtem Deichkäsedressing mit hellem Balsamico

**17,50**

### **mit fünf in Ingwerbutter gebratenen Garnelen**

**30,10**

### **mit Poulardenbrust in Kräuterbutter geschwenkt**

**21,80**

### **„Kartoffelbuchtel“**

im Ofen gebackener Kartoffel-Hefeteig  
mit geschmorten Champignons in Rahmsauce

**26,00**

### **Vegan:**

#### **Geschmorter Kohlrabi**

mit kräftiger Portwein-Gemüsejus  
und Kartoffel-Röstzwiebelstampf

**26,00**

#### **„Vegane Falafel Bowl“**

gebackene Kichererbsenbällchen mit knackigem Eisbergsalat  
Tomaten, Gurken und sautierter bunter Bete, gerösteten Kernen und Pfefferdip

**22,90**

---

## DESSERT

---

### **„Panna cotta Piemontese“**

Cremige Vanille Panna Cotta  
mit Karamell und Orangensalat

**14,50**

### **„NussGenuss“**

Eispraline mit gebrannten Nüssen  
auf einem Karamellspiegel

**11,80**

### **Leckeres hausgemachtes Eis**

nach Giulia Robottis italienischen Originalrezepten in verschiedenen  
Geschmacksrichtungen

*Ohne Farb- und Aromastoffe aus besten Zutaten der Region zubereitet:  
z.B. Eier von Bauer Nissen aus Tolk und Milchprodukte von der Meierei Horst.*

**4,60 für 1 Einzelkugel  
jede weitere Kugel 3,20**